

Thurgauer Süssmost-Creme

 für 4 Personen

 easy

 ca. 15 Min.

Zutaten

5 dl **Apfelsaft**
1 **unbehandelte Zitrone**, wenig
abgeriebene Schale, 1/2 Saft
1 EL **Maizena**
4 **frische Eier**
70 g **Zucker**

1 dl **Rahm**, steif geschlagen

Zubereitung

1. Apfelsaft mit allen Zutaten bis und mit Zucker mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min.iterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, auskühlen (siehe «Gewusst wie»), zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.

2. Schlagrahm unter die Creme ziehen.



Service

Lässt sich vorbereiten:

Creme 1 Tag im Voraus zubereiten. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Gewusst wie:

Damit beim Auskühlen der Creme keine Haut auf der Oberfläche entsteht, eine Frischhaltefolie direkt auf die Creme legen.

Nährwert pro Person:

15 g Fett
8 g Eiweiss
34 g Kohlenhydrate
1255 kJ (300 kcal)